



A pizza ca' pummarola ncopp'

[Del 18/11/2002 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 700 g di farina, 3500 cl di acqua tiepida, 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 panetto di lievito di birra, 50 cl di passata di pomodoro, basilico, 250 g di mozzarella

Mettere a fontana la farina, al centro sbriciolare il lievito aggiungere il sale lo zucchero e l'acqua lentamente cominciando ad impastare il tutto. Quando sentite che la pasta è abbastanza elastica e si stacca dalle pareti della terrina lasciatela lievitare per almeno un'ora e mezza. Ungere una teglia o anche due, perchè la pasta è abbondante, stendere ben bene una parte di pasta e ricoprirla di pomodoro, basilico, sale, un filo d'olio, quindi in forno già preriscaldato a 250 gradi per 30 minuti. Solo 5 minuti prima aggiungervi la mozzarella a dadini.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]